I

FOUR ELECTRIQUE MOD. COOKI

640 VE FEC 423 640 VE/U 640 GRILL/U
640 VE GRILL/U 648 VE 648 VE/U

Notice d'emploi

Sommaire

Conseils généraux	page	3
Caractéristiques techniques	page	3
Instructions réservées à l'installateur	page	4
Connexion électrique	page	4
Branchement du câble d'alimentation	page	5
Mode d'emploi	page	5
Description tableau de commande	page	6
Conseils pour la cuisson	page	9
Tableau des cuissons	page	10
Entretien et nettoyage	page	11
Schéma électrique	page	12-13-14
Service après-vente	page	15

Conseils généraux

Il est très important de toujours conserver cette notice d'emploi avec l'appareil afin de pouvoir la consulter en cas de besoin.
Ces conseils vous sont donnés pour votre sécurité et pour celle des autres.
Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

1. Cet appareil est destiné à un usage professionnel spécifique et doit être utilisé par un personnel qualifié.
2. Toutes modifications relatives à l'installation électrique et nécessaires à l'installation de l'appareil ne devront être effectuées que par un personnel agréé.
3. Il est dangereux de modifier ou de tenter de modifier les caractéristiques de l'appareil.
4. L'appareil ne doit jamais être lavé avec des jets d'eau.
5. Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir.
6. Ne pas tenter d'effectuer vous-mêmes les contrôles périodiques et les réparations. Contacter le Service après-vente le plus proche et n'utiliser que des pièces de rechange d'origine.

Le Constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation inadéquate ou incorrecte de l'appareil et de non-observation des normes d'installation.

Caractéristiques techniques

Modèle appareil	Vol. enceinte de cuisson (dm^3 = l)	Résistance convection (Kw)	Résistance gril (Kw)	Résistances sole+ciel (Kw)	Moto-ventilateur refroidissement (W)
640 VE- FEC423	53	2.5	/	/	
640 VE U	53	2.5	/	/	
640 GRIL	46	2.5	2.0	/	
640 GRIL U	46	2.5	2.0	/	
648 VE	46	2.5	1.9	2.2	20
648 VE U	46	2.5	1.9	2.2	20

Encombrement (cm)	HAUTEUR: 56 LARGEUR: 59 PROFONDEUR: 54	
Puissances (W)	MOTO-VENTILATEUR CONVECTION: 50	AMPOULE ECLAIRAGE: 15
Puissance maxi absorbée (Kw)	2.6	
Tension d'alimentation (V)	(50 Hz) 220/230	
Section câble d'alimentation	3x1.5 mm^2	
Type de câble	H07RN-F	

La plaquette signalétique contenant les "Données techniques" se trouve sur la panneau arrière de l'appareil.

Instructions réservées à l'installateur

Les instructions reportées ci-dessous sont réservées à l'installateur agréé afin qu'il puisse effectuer les opérations d'installation, de régulation et d'entretien de manière correcte et conforméent aux normes en vigueur.
Pour toute intervention, débrancher toujours l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, retirer avec soin le film de protection qui protège les parties en acier inox en évitant de laisser des traces de colle sur les surfaces. Au cas où il en resterait, les enlever en utilisant un solvant approprié.

MONTAGE DES PIEDS

Les pieds se trouvent à l'intérieur de l'appareil. Il faudra les visser dans les trous filetés se trouvant sur le socle du four. Il est possible d'en régler la hauteur en les vissant ou bien en les dévissant.

EMPLACEMENT

Les côtés et l'arrière de l'appareil doivent être positionnés de manière à pouvoir effectuer la connexion électrique et les opérations d'entretien. Cet appareil ne peut être ni encastré ni installé au milieu d'autres éléments.

CONNEXION ELECTRIQUE

La connexion au réseau d'alimentation électrique doit être réalisée suivant les normes en vigueur. Avant d'effectuer la connexion, veiller à ce que:

- la tension et la fréquence correspondent aux valeurs reportées sur la plaquette signalétique appliquée sur l'appareil;
- la soupape de limitation et l'installation puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette signalétique);
- **l'installation électrique soit munie d'une mise à la terre efficace suivant les normes en vigueur;**
- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour la connexion soit facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Lors de la connexion directe au secteur, il est nécessaire d'interposer, entre l'appareil et le secteur, un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur.
Le fil de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
L'appareil doit être connecté à la ligne de terre.
Lorsque l'appareil fonctionne, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de ±10% de la valeur de la tension nominale.

BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Le bornier se trouve à l'arrière de l'appareil.
Ouvrir le couvercle du bornier en faisant levier avec un tournevis adéquat sur les deux ailettes latérales. Desserrer les vis du serre-câble et faire passer le câble dans celui-ci. Disposer les conducteurs de manière à ce que le conducteur de terre soit le dernier à se défiler de la borne au cas où le câble serait anormalement tendu. Connecter le conducteur de **phase** à la borne marquée "L", le conducteur **neutre** à la borne marquée "N" et le conducteur de **terre** à la borne marquée du symbole ⏚ .
Serrer la bague du serre-câble et refermer le couvercle du bornier.
L'appareil doit être inséré dans un système **équipotentiel** après en avoir vérifié l'efficacité suivant les normes en vigueur.
Cette connexion doit être effectuée entre les différents appareils à l'aide de la borne **marquée du symbole** ⏚ . Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 10 mm^2. La borne équipotentielle se trouve à côté du bornier.

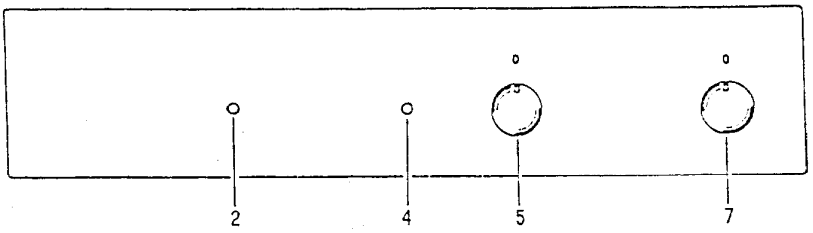
DISPOSITIFS DE SECURITE

L'appareil est doté d'un dispositif thermique d'arrêt contre les surtempératures excessives et dangereuses. Lorsqu'il intervient, le dispositif interrompt le fonctionnement de l'appareil.

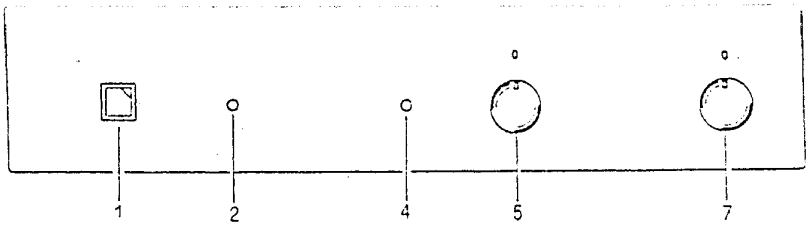
Mode d'emploi

Lors de la première utilisation du four, il est conseillé de le faire fonctionner à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ. De cette manière, vous éliminerez toutes les odeurs désagréables dues à l'isolation thermique et aux graisses résiduelles utilisées lors de la fabrication.
Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes des surfaces extérieures de l'appareil. Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu c'est-à-dire pour cuire des aliments au four. Tout autre emploi sera considéré comme impropre.
L'appareil peut être utilisé: pour toutes les cuissons au four de crèmes, gâteaux, sauces, pizzas, viande, poisson et légumes, pour gratiner et pour décongeler des aliments réfrigérés et congelés.
Lorsque vous disposez les plats dans l'enceinte de cuisson, laisser entre ceux-ci un espace d'au moins 40 mm afin de ne pas empêcher l'air chaud de circuler.
Ne pas utiliser de plats ayant des bords plus hauts que le nécessaire: les bords constituent des barrières qui empêchent l'air chaud de circuler.
Préchauffer le four avant chaque cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.
Eviter de saler les aliments dans l'enceinte de cuisson.

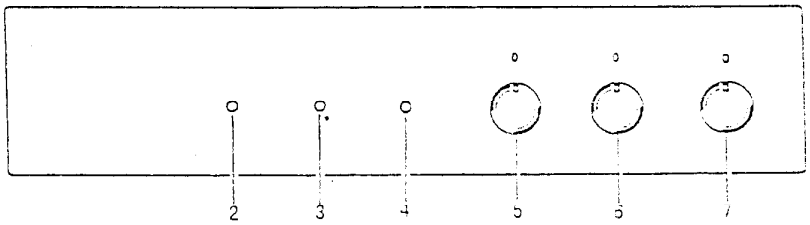
Description du tableau de commande



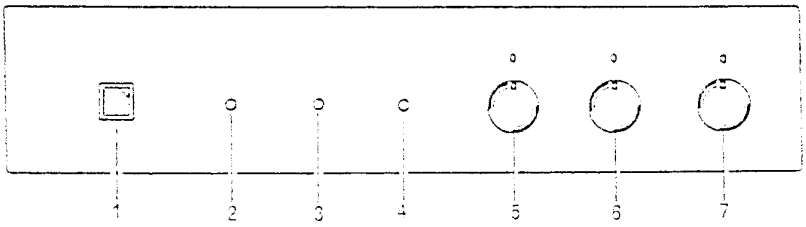
MOD. 640 VE
MOD. FEC 423



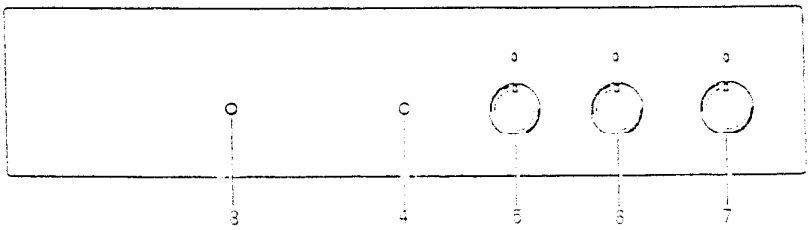
MOD. 640 VE/U



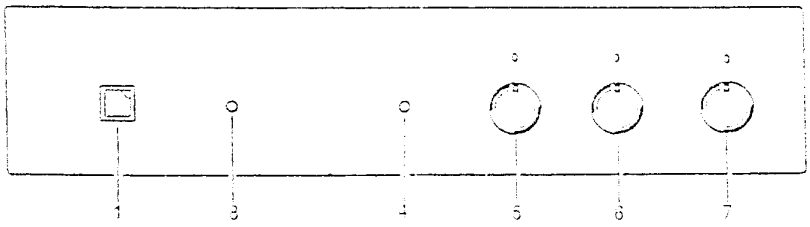
MOD. 640 GRIL



MOD. 640 GRIL U



MOD. 648 VE



MOD. 648 VE/U

1. Touche humidificateur
2. Voyant secteur
3. Voyant gril
4. Voyant thermostat
5. Manette programmateur "fin de cuisson"
6. Manette sélecteur fonctions
7. Manette thermostat four
8. Voyant moto ventilateur convection

MANETTE DU PROGRAMMATEUR (fig.1)

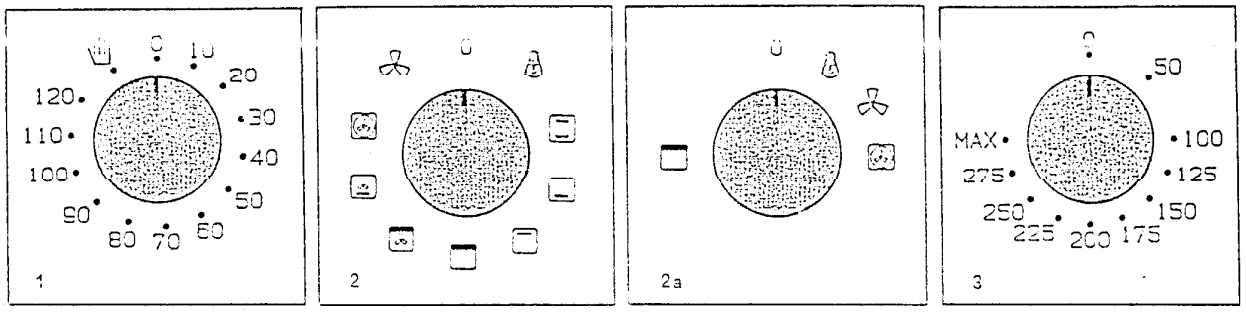
- Elle permet de mettre en marche le four

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig.2 et 2a)

- Elle permet de sélectionner le type de chauffage plus adapté aux différents besoins de cuisson.

MANETTE DU THERMOSTAT

- Elle permet de régler la température désirée à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.



PROGRAMMATEUR "FIN DE CUISSON"

Fonctionnement semi-automatique

Le temps maximal programmable est de 120 minutes. Tourner la manette du programmateur et s'arrêter sur le temps choisi pour la cuisson: dès cet instant, le programme commencera à marcher.

La fin de la cuisson est signalée par l'arrêt automatique de l'appareil et par la sonnerie émise par le programmateur, que vous pourrez arrêter en appuyant sur la manette correspondante.

Fonctionnement manuel

Vous pourrez également utiliser l'appareil même sans sélectionner le temps de cuisson. Il suffira pour cela de tourner la manette du programmateur sur la position (manuel).

POUR TOUS LES MODELES D'APPAREIL

- La mise en marche s'effectue en tournant la manette du programmateur sur le symbole .
- Le voyant (jaune) du thermostat du four s'éteint à chaque fois que l'enceinte du four atteint la température choisie. Il se rallume lorsque le thermostat intervient pour rétablir cette température.
- Lorsque le four fonctionne, la lumière qui éclaire l'enceinte du cuisson reste allumée.

POUR LES MODELES D'APPAREIL DOTES D'HUMIDIFICATEUR

- Pour générer de la vapeur dans l'enceinte de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur la touche (rouge) qui commande l'humidificateur.

MOD. 640 VE - FEC 423 - 640 VE/U

Cuisson à convection

Mettre en marche l'appareil, tourner la manette du thermostat et s'arrêter sur la température désirée.

Décongélation
Mettre en marche l'appareil, tourner la manette du thermostat et s'arrêter sur "zéro" (éteint).

MOD. 640 GRIL - 640 GRIL/U

Cuisson à convection
Mettre en marche l'appareil. Tourner la manette du sélecteur (fig.2a) et s'arrêter sur le symbole puis celle du thermostat et s'arrêter sur la température choisie.

Cuisson au gril
Mettre en marche l'appareil. Tourner la manette du sélecteur et s'arrêter sur le symbole puis celle du thermostat et s'arrêter sur la température choisie.

Décongélation
Mettre en marche l'appareil. Tourner la manette du sélecteur et s'arrêter sur le symbole puis celle du thermostat et s'arrêter sur "zéro" (éteint).

MOD. 648VE - 648 VE/U

Cuisson traditionnelle
Mettre en marche l'appareil. Tourner la manette du sélecteur (fig.2a) et s'arrêter sur le symbole puis celle du thermostat et s'arrêter sur la température choisie. Pour avoir une cuisson différenciée en haut ou en bas du four, tourner la manette du sélecteur et s'arrêter sur le symbole ou

Cuisson au gril
Tourner la manette du sélecteur et s'arrêter sur puis celle du thermostat et s'arrêter sur la température désirée.

Cuisson avec gril ventilé
Mettre en marche l'appareil. Tourner la manette du sélecteur et s'arrêter sur puis celle du thermostat et s'arrêter sur la température désirée.

IMPORTANT: La cuisson au gril doit s'effectuer avec la porte du four fermée.

Cuisson traditionnelle ventilée
Mettre en marche l'appareil. Tourner la manette du sélecteur et s'arrêter sur puis celle du thermostat et s'arrêter sur la température désirée.

Cuisson à convection
Mettre en marche l'appareil. Tourner la manette du sélecteur et s'arrêter sur puis celle du thermostat et s'arrêter sur la température désirée.

Décongélation
Mettre en marche l'appareil. Tourner la manette du sélecteur et s'arrêter sur le symbole puis celle du thermostat et s'arrêter sur "zéro" (éteint).

Conseils pour la cuisson

Cuisson traditionnelle
La chaleur provenant de la sole et du ciel du four, il est donc préférable d'utiliser les glissières du milieu pour introduire les plats/grilles. Si, pour la cuisson, vous avez besoin de plus de chaleur provenant du bas ou du haut du four, utiliser alors les glissières du bas ou du haut.

Cuisson à convection
La chaleur est transmise aux aliments par l'entremise de l'air forcé préchauffé qui circule dans l'enceinte de cuisson.
La chaleur atteint uniformément et très rapidement chaque partie de l'enceinte de cuisson ce qui permet de cuire en même temps des aliments de nature différente disposés sur plusieurs grilles sans mélanger les saveurs et les odeurs (à condition que leur température de cuisson soit la même).
La cuisson à convection est particulièrement indiquée pour décongeler très rapidement, pour stériliser les conserves et pour dessécher les champignons ou les fruits.

Cuisson au gril
La cuisson au gril est produite par rayonnement thermique d'une résistance électrique incandescente. La température produite par les rayons infrarouges est remarquablement élevée et unidirectionnelle (du haut vers le bas); elle permet donc de rissoler les aliments.

Cuisson au gril ventilé
En plus du rayonnement thermique directe, on aura également la circulation forcée de l'air; la chaleur pénétrera donc graduellement à l'intérieur de l'aliment sans en brûler la surface.

Pour cuire des gâteaux
Les gâteaux ont besoin d'une température modérée (normalement entre 150° et 200°C). Il est nécessaire de préchauffer le four (10 minutes environ). Il faudra attendre au moins 3/4 d'heure de cuisson avant d'ouvrir la porte du four. Les pâtes des gâteaux réalisées en battant les ingrédients doivent se détacher de la cuillère avec difficulté car une pâte trop liquide prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Pour cuire de la viande ou du poisson
Pour cuire de la viande dans le four, il faudra que celle-ci pèse au moins 1 Kg pour éviter qu'elle ne se dessèche pas trop. Les viandes rouges très tendres que l'on veut saignantes c'est-à-dire bien cuites à l'extérieur tout en conservant leur jus à l'intérieur, ont besoin d'une cuisson très rapide dans un four à température élevée (200°-250°C). Les viandes blanches, les volailles et le poisson nécessitent une cuisson à basse température (150°-175°C). Les ingrédients pour le jus doivent être mis dans le plat uniquement en cas de cuisson rapide. Dans le cas contraire, il faudra les ajouter au bout d'une demi-heure. Pour contrôler si la viande est cuite, écraser la viande avec une cuillère; si celle-ci reste ferme, cela veut dire qu'elle est bien cuite. Pour le roast-beef et le filet pour lesquels l'intérieur doit rester rose, le temps de cuisson devra être très rapide.
Les viandes peuvent être disposées sur un plat adapté aux cuisson au four ou bien directement sur la grille sous lequel vous installerez un plateau pour recueillir le jus et la graisse. Lorsque la cuisson est terminée, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande de manière à ne pas faire sortir le jus. Avant de servir les plats, les garder au chaud dans le four à température minimum.

Pour cuire au gril
Presque toutes les viandes peuvent être cuites au gril sauf certaines viandes maigres de gibier et les rouleaux de viande hachée.
La viande et le poisson à cuire au gril doivent être badigeonnés avec un peu d'huile et placées toujours sur la grille que vous devrez enfiler dans la glissière la plus proche ou la plus éloignée du gril suivant l'épaisseur de la viande afin de ne pas en brûler la surface et de la cuire peu à l'intérieur.
Il est conseillé de mettre un plateau sous la grille pour recueillir le jus et la graisse.

TABLEAU DES CUISSONS

(EXEMPLES DONNES A TITRE INDICATIF)

Type de produit	Conseils pour la préparation	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Grilles, plat ou récipient à utiliser
Lasagne au four	=	200	20	Récipient en alu
Cannelloni farcis	=	200	20	Récipient en alu
Maccheroni au gorgonzola	=	200	15	Récipient en alu
Roast-beef	Assaisonner et huiler	200	20	Plat ou grille
Poulet entier (1 Kg)	Assaisonner et huiler	200	30-40	Plat ou grille
Pintade (1 Kg)	Assaisonner et huiler	200	40	Plat ou grille
Canard	Assaisonner - ne pas huiler	180	50-60	Plat
Oie	Assaisonner - ne pas huiler	180	90-100	Plat
Dinde (3 Kg)	Assaisonner et huiler	200	90-110	Plat
Cuisse de poulet	Assaisonner et huiler	200	10 15	Plat ou grille
Blanc de poulet	Assaisonner et huiler	200	12 15	Plat ou grille
Rôti de veau (cuisse fricandeau)	Assaisonner et huiler	180	60-80	Plat ou grille
Tranche de filet (hauteur 3 cm environ 180 g)	Assaisonner et huiler	250	5	grille
Steack (hauteur 2 cm environ 180 g)	Assaisonner et huiler	250	4 7	grille
Côte de porc (hauteur 2 cm environ 150 g)	Assaisonner et huiler	220	10 12	grille
Tranche de filet surgelée (hauteur 3 cm)	Huiler, assaisonner après la précuisson	Précuisson 250 Cuisson 220	8 10	grille
Côte de porc surgelée (environ 150 g)	Huiler, assaisonner après la précuisson	Précuisson 250 Cuisson 220	15	grille
Sole surgelée	Assaisonner et huiler	200	10	Plat ou grille
Truite surgelée	Assaisonner et huiler	180	10 15	Plat ou grille
Pommes de terre au four	Envelopper les pommes de terre dans un papier alu	220-250	15-25 (suivant la grosseur)	grille
Courgettes ou poivrons farcis	Assaisonner et huiler	250	15	Plat
Aubergines à la mode de Parme	Assaisonner et huiler	250	15-20	Plat
Pizza fraîche	Dans un récipient en alu	220-250	5 15 (suivant l'épaisseur de la pâte)	Récipient en alu perforé
Pizza surgelée	Dans un récipient en alu	220	10 12	Récipient en alu perforé
Pommes et prunes cuites	=	150	20	Récipient en alu
Gâteau à l'ananas	=	200	40	Récipient en alu
Gâteau "Margherita"	=	200	30	Récipient en alu
Gâteau aux pommes	=	200	30	Récipient en alu

N.B.: LES TEMPS DE CUISSON SONT INDIQUES EN TENANT COMPTE D'UN PRECHAUFFAGE DU FOUR D'ENVIRON 15 MN.

Entretien et nettoyage

Avant chacune des opérations indiquées ci-dessous, débrancher toujours l'appareil.

Nettoyage général
Nettoyer le four lorsque celui-ci est froid. Laver les parties émaillées avec de l'eau tiède et du savon. Ne pas utiliser de produits abrasifs comme par ex. paille de fer, laine d'acier ou produits acides qui pourraient les abîmer.
Pour nettoyer l'acier inox, ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.) même s'ils sont dilués.
Utiliser des produits appropriés que vous trouvez dans le commerce ou bien un peu de vinaigre chaud.
Bien rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon doux.
Ne laver la porte du four en verre qu'avec de l'eau chaude et éviter d'utiliser des chiffons rugueux.

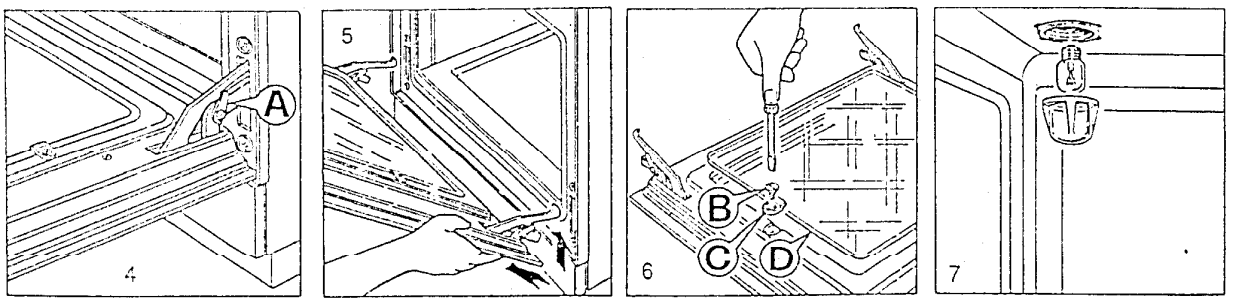
Nettoyage du four
Il est bon de nettoyer le four en fin de journée lorsque vous avez terminé de l'utiliser. De cette façon, il sera plus facile d'enlever les restes de la cuisson en évitant qu'ils ne brûlent par la suite lorsque vous réutiliserez le four.
Lorsqu'il est bien froid, le nettoyer avec soin avec de l'eau chaude et du savon ou bien avec les produits spéciaux que vous trouvez dans le commerce.

Nettoyage de la porte du four
Pour nettoyer plus à fond la porte du four, il est conseillé de procéder comme suit:
- ouvrir complètement la porte du four;
- enclencher les anneaux "A" dans leur logement sur la charnière (fig.4);
- soulever légèrement la porte et la dégager (fig. 5);
- la poser à plat, dévisser les vis "B" en utilisant un tournevis et enlever la languette "C" (fig.6);
- après le nettoyage, pour fixer le verre "D" et remonter la porte, effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.

Remplacement de l'ampoule du four
Débrancher le four; dévisser le verre de protection (fig.7); dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle adaptée à supporter des températures élevées (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes:

Tension:	230/240V
Puissance:	15W
Culot:	E 14

Remonter le verre de protection et rebrancher le four.



Service après-vente

En effectuant le contrôle technique une ou deux fois par an, vous contribuerez à prolonger la vie de votre appareil et à en garantir un meilleur fonctionnement.
Veiller à ce que le dépannage ne soit effectué que par du personnel agréé.
Pour toute commande de pièces de rechange ou pour tout renseignement relatif à l'appareil, donner toujours le numéro de série et le modèle (données reportées sur la plaquette signalétique appliquée sur le panneau arrière du four).

Le Constructeur se réserve le droit d'apporter, à tout moment, des modifications et de réaliser les changements qu'il jugera nécessaires pour des besoins de fabrication et commerciaux. Il décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes dans la présente notice dues à des erreurs d'impression ou de transcription.
En outre, il n'est pas tenu responsable de défauts ou de dommages causés à des persones ou à des choses dérivant du non-respect des instructions et des conseils contenus dans la présente notice.